



Strand emmers op een stokje

Met de my little cupcake pop mold kun ook deze schattige strand emmers op een stokje maken! Deze zomers traktatie is perfect voor kinderen en ideaal om uit te delen. Met ons recept maak je gemakkelijk en snel deze heerlijke cake pops, zelfs kinderen kunnen mee helpen.

Boodschappenlijstje



Rainbow Dust Essentials Colle
Alimentaire 50g

RD9340
4,95 €



PME Bâtonnets à Sucette 16cm pk/35

LS172
2,39 €

Overige benodigdheden:

- 375 gram ongezoeten (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- 100 ml water
- Eierdoos
- Bruine basterd suiker
- Rode smarties

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Voor de cake meng je 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul een ingevet cake blik met het beslag. Bak de cake in circa 70-75 minuten op 160°C (heteluchtoven 140°C) gaar.

Voor de botercreme zorg je ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Vermeng met een garde 100 gram mix met 100 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 125 gram boter in ca. 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème.

Verkruimel de cake in een kom en voeg hier de botercreme aan toe. Roer dit goed door en vorm hier balletjes van circa 30 gram van. Laat deze balletjes even opstijven in de koelkast.

Druk de balletjes in het cupcake vormpje en sluit deze. Het overvullige deeg kan je nu gemakkelijk weghalen. Open het vormpje en pak de cupcake er uit. Voer dezelfde handeling uit voor de rest van het deeg.

Smelt de bruine candy melts in de magetron, in de chocolade smelter of au bain-marie. Doop de onderkant van de cupcakes in de gesmolten candy melts. Duw daarna het stokje zo ver mogelijk in de cupcake en laat de overvullige melts er afdruipe. Laat de cupcake stollen in een met huishoudfolie beklede eierdoos.

Smelt daarna blauwe candy melts op dezelfde manier en dip de bovenkant van de cupcakes er in. Laat ook hier de overvullige melts er afdruipe en laat ze stollen.

Kneed de blauwe fondant goed door en vorm hier van een emmertje. Vorm van de witte fondant een schepje. Maak daarna een rolletje van witte fondant en plak deze samen met het schepje vast op het emmertje. De strandbal in het emmertje is gemaakt van een smartie, deze bevestig je met een beetje eetbare lijm.

Plak nu voorzichtig het emmertje boven op de cupcake pop. Strooi er daarna een beetje basterd suiker over heen, doe dit als de candy melts nog niet helemaal hard zijn. Je kunt het cupcake eventueel nog versieren met een bloemetje.

Mede mogelijk gemaakt door My little cupcake.